

Bestaurant

LE MEILLEUR DE S.PELLEGRINO
YOUNG CHEF ACADEMY



Retour sur

LE "BESTAURANT"

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE INÉDITE
QUI A SUBLIMÉ LA JEUNE GASTRONOMIE

LES 3 ET 4 FÉVRIER DERNIERS, LE RESTAURANT ATICA
- 8 RUE FRÉDÉRIC SAUTON, 75005 PARIS - S'EST TRANSFORMÉ EN UN LIEU ÉPHÉMÈRE
EXCEPTIONNEL : LE RESTAURANT S.PELLEGRINO®.
CETTE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE IMMERSIVE, CONÇUE PAR S.PELLEGRINO®,
A BRILLAMMENT MIS EN LUMIÈRE LES JEUNES TALENTS PROMETTEURS DE LA SCÈNE
CULINAIRE, ISSUS DU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY.

UN RESTAURANT IMMERSIF
POUR UNE EXPÉRIENCE MULTISENSORIELLE INOUBLIABLE

Ce dîner hors du commun a offert aux convives une immersion totale dans l'univers de la haute gastronomie. Dans ce lieu unique, anciennement un cinéma emblématique, des projections murales et des ambiances sonores ont sublimé chaque plat.

Les invités ont pu voyager au cœur des créations culinaires : des bruits de forêt accompagnaient le plat d'Alberto Suardi sur les champignons, le murmure des vagues venait sublimer l'assiette d'Antonis Avouri, tandis que des sons océaniques transportaient les papilles avec l'assiette de Yunkyung Cho. L'association des images, des sons et des saveurs a offert une expérience immersive exceptionnelle, faisant de cet événement un moment unique de découverte sensorielle.



UN MENU SIGNÉ
PAR TROIS JEUNES CHEFS PRIMÉS

Durant ces deux soirées, trois chefs lauréats du concours S.Pellegrino Young Chef Academy 2024 ont régalié les convives avec un menu en trois temps, chacun exprimant sa vision unique de la gastronomie et son engagement envers des valeurs fortes : chaque assiette était une véritable expression de créativité et d'excellence, illustrant la richesse et l'avenir prometteur de la gastronomie.



ANTONIS AVOURI

Gagnant S.Pellegrino
Young Chef Academy
France 2024

→ **PLAT SIGNATURE :**
« Les conséquences
de nos actes »

*Calamar, algues et
échalotes farcies.*



ALBERTO SUARDI

Lauréat du Prix
S.Pellegrino
for Social Responsibility

→ **PLAT SIGNATURE :**
« Wild and roots »

*Champignons, bouillon,
miso, Casoncelli ricotta,
genièvre, parmesan.*



YUNKYUNG CHO

Lauréate du Prix Acqua
Panna for Connection
in Gastronomy

→ **PLAT SIGNATURE :**
« Révélations
océaniques »

*Cabillaud blanc à l'encre
de sèche noire, fenouil
et herbes vertes.*

UN ÉVÉNEMENT
GASTRONOMIQUE MARQUANT

Rapidement Sold Out, cet événement a confirmé l'engouement du public pour l'innovation culinaire et le talent des jeunes chefs. Le Bestaurant S.Pellegrino® a offert bien plus qu'un simple dîner : une expérience immersive et sensorielle inédite, une véritable célébration du futur de la haute cuisine. Les amateurs de gastronomie présents lors de ces soirées ont eu la chance de savourer un avant-goût du futur de la cuisine. Une expérience unique que seul S.Pellegrino® pouvait organiser !



À propos de S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY

La gastronomie a le potentiel de transformer la société, en façonnant un avenir plus inclusif et plus durable. Mais pour y parvenir, il faut du talent. C'est pourquoi S.Pellegrino a créé la S.Pellegrino Young Chef Academy, une plateforme pour attirer, connecter et nourrir la prochaine génération de talents culinaires. Un environnement qui les responsabilisera grâce à des opportunités d'éducation, de mentorat et d'expérience, ainsi qu'à travers la célèbre compétition mondiale. L'Académie ouvre ses portes à des membres de plus de 70 pays différents, garantissant ainsi que les talents ne sont pas limités par la géographie, l'origine ethnique ou le sexe. C'est un lieu où de jeunes chefs passionnés interagissent avec les acteurs les plus influents de la gastronomie mondiale et où ils cultivent ensemble une communauté culinaire inspirante.